

Belegtes Bauernbrot

Zutaten (für 4 Personen / in zwei Varianten für je 5 Scheiben Brot):

- 8 Scheiben Bauern- oder Roggenbrot
- Butter zum Bestreichen

1. Variante mit Bratenaufschnitt:

- ½ Salatgurke
- 150 g Bratenaufschnitt
- Remoulade oder Crème fraîche
- 1-2 EL „rische's Jausensalz“
- 2 rote Zwiebeln

2. Variante mit Käse:

- Einige Salatblätter
- 8 Scheiben Käse nach Wahl oder 2 Kugeln Mozzarella
- 1-2 EL „risches Jausensalz“
- 2 große Tomaten
- 2 EL Öl
- Basilikum

Zubereitung:

- Brotscheiben mit Butter bestreichen.
- 1. Variante mit Bratenaufschnitt: Salatgurke in dünne Scheiben schneiden und auf das Brot legen. Bratenaufschnitt fächerartig darauf verteilen. Remoulade oder Crème fraîche mit "rische's Jausensalz" vermischen und über den Aufschnitt geben. Mit feinen Zwiebelringen garnieren.
- 2. Variante mit Käse: Salatblätter waschen, trocken tupfen und auf das Brot legen. Käsescheiben bzw. in Scheiben geschnittene Mozarellakugeln darauf legen. Tomaten in Scheiben schneiden. Öl mit "rische's Jausensalz" vermengen und auf dem belegten Brot verteilen. Mit einigen Basilikumblättern garnieren